

**Do café no vale ao Vale do Café:
antinomias na produção e no consumo da bebida em cenários de
hospitalidade**

DOI: 10.2436/20.8070.01.123

Dan Gabriel D’Onofre

Doutor em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade na
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil
Professor Adjunto do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria Universidade
Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil
E-mail: donofretur@gmail.com

Fátima Portilho

Doutora em Ciências Sociais na Universidade Estadual de Campinas, Brasil.
Professora Associada do Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil.
E-mail: faportilho@yahoo.com.br

Resumo: O Vale do Café fluminense tem consolidado sua memória através da atividade turística. Ainda que haja indícios da atividade na década de 1960, é partir da década de 1990 que as fazendas históricas da região começam a se preparar para receber visitantes de variadas localidades do país com maior profissionalismo. O legado da cafeicultura imperial, bem como da pecuária que a sucede, permitiu que anfitriões tornassem a cultura material presente junto a estas fazendas em serviços e produtos aos hóspedes. Ainda assim, a nomeação do território turístico que engloba municípios do Sul e Centro Sul do estado do Rio de Janeiro chama a atenção por trazer uma antinomia ligada à ausência da produção de café. Ainda que as tecnologias aplicadas para produzir serviços de hospitalidade comercial deem conta de resgatar parte da memória da cafeicultura imperial, a ausência dos pés de café na maioria das fazendas históricas causa estranheza em visitantes da região. Este trabalho, resultado de uma tese, tem como objetivo relatar os processos de reinvenção da cafeicultura por conta da mediação do turismo na região, tendo como metodologia a análise de dados referentes às compilações de entrevistas semiestruturadas realizadas com atores sociais da hospitalidade, fotografias e dados secundários obtidos em inventários da região.

Palavras-chave: Cafeicultura, Vale do Café, Turismo, Hospitalidade.

1 INTRODUÇÃO

O território do Vale do Café apresenta elementos de sua identidade ligados à cafeicultura do período imperial. Hoje, inclusive o café dá nome a esta região turística, situada no Sul do estado do Rio de Janeiro. Este trabalho é resultado de parte dos dados coletados e analisados para a pesquisa referente à elaboração de tese para obtenção de título de doutor em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Nesse sentido, esta obra está organizada em cinco seções. Salienta-se que este trabalho apresenta como metodologia a análise de dados referentes às compilações de entrevistas semiestruturadas realizadas com atores sociais da hospitalidade, fotografias e dados secundários obtidos em inventários da região.

Para além desta primeira, a qual é justamente esta introdução, o trabalho conta com uma seção voltada aos aspectos históricos do café e sua trajetória antes de se ser cultivado no Vale do Paraíba fluminense. O objetivo dessa empreitada consistia em fundamentar os porquês da centralidade do café na construção identitária deste território. A terceira seção preocupa-se em trazer olhares de como fora a consolidação da conquista e da ocupação, por parte dos latifundiários escravocratas da cafeicultura, do território em questão. A quarta seção aborda os aspectos teóricos e práticos da hospitalidade na região, com ênfase na sua relação com o café. Já a quinta seção, constitui-se da tentativa de trazer algumas conclusões sobre os temas tratados neste texto.

Em suma, o que este trabalho se propõe é demonstrar que a atividade turística, sob a égide da comercialização dos serviços de hospitalidade, tem promovido uma série de antinomias em relação ao café. Se outrora, nos ritos de hospitalidade de famílias da aristocracia cafeicultora, o café não tinha qualquer centralidade, hoje, por meio da concessão de serviços de hospitalidade comercial, no Vale do Café, o mesmo passa a ser oferecido a todos hóspedes e visitantes. Nesse sentido, esta obra se propõe a trazer elementos de reflexão sobre contradições ligadas ao consumo do café em relações de hospitalidade.

2 O CAFÉ ANTES DO VALE DO CAFÉ: DESCAMINHOS E CULTIVOS

A construção social da região turística do Vale do Café permeia questões centrais sobre a história nacional, com destaque àquelas ligadas à cafeicultura. O território em questão resulta dos aspectos relacionados ao modelo de agricultura plantation, pautados no café cultivado em larga escala, com base na força de trabalho cativo de africanos e seus descendentes. As famílias que lideraram este processo, de acordo com Lamego (1963) e Silveira (2007), eram provenientes tanto das áreas de extração de pedras e metais preciosos de Minas Gerais, as quais já estavam em decadência produtiva, como também de áreas das baixadas do que hoje é o estado do Rio de Janeiro.

O elemento que promove a corrida para a expansão da fronteira agrícola ao sul fluminense é o café (*Coffea arabica*). Antes desse processo, povos pré-colombianos que viviam no território em questão passaram pelo processo de extermínio por parte das lideranças do estado imperial e dos pioneiros da cafeicultura. De acordo com Oliveira (2012), os puris eram inimigos dos tupi guaranis. Enquanto estes habitavam o que hoje é o litoral fluminense, seus tapuias (inimigos, em tupi guarani) viviam no que Lamego (1963) chamava de planalto fluminense, fato que permitiu maior sobrevida a esta cultura que apenas será dizimada a partir do século XIX.

No período que antecede a expansão da fronteira agrícola fluminense, é preciso caracterizar que havia um ambiente de estagnação econômica no território atual do Sudeste brasileiro. A virada do século XVIII ao XIX foi de grandes turbulências no continente europeu, onde ficava a então metrópole portuguesa, sobretudo por conta dos reflexos das Revolução Burguesa de 1789, ocorrida na França. O expansionismo resultante das guerras napoleônicas, somado ao bloqueio continental impactaram diretamente os negócios entre as Coroas portuguesa e inglesa. Nesse sentido, Portugal ficava impossibilitado de negociar com sua principal parceira comercial: a Inglaterra.

No Brasil, a economia colonial também vivenciava contradições diante não apenas à exaustão do Ciclo das Pedras e Metais Preciosos (Ciclo do Ouro), mas também com a depreciação das mercadorias provenientes dos engenhos do Nordeste brasileiro. Por volta de 1624 a 1654, o Brasil esteve sob disputa tendo como os principais interessados os holandeses que, por sua vez, ocuparam diversas localidades do litoral nordestino e nortista. A presença de holandeses junto às capitânicas que produziam derivados da cana de açúcar acabou por permitir que estes, mesmo após a negociação e sua devida saída do Brasil, levassem para outras colônias holandesas, os processos de elaboração do açúcar.

Durante as invasões holandesas, o governo colonial tinha também na produção de Campos dos Goytacazes, no que hoje é o Norte Fluminense, parte do açúcar que conseguia abastecer o comércio com Lisboa. Tal fenômeno fora responsável pela predileção das elites agrárias fluminenses em estabelecer a produção em larga escala da cana de açúcar não apenas para extração do açúcar, como também da cachaça. A bebida era um importante produto para a comercialização de africanos escravizados junto aos negociantes e lideranças africanas. Por conta disso, as várzeas, os solos aluviões e as planícies do estado do Rio de Janeiro (Baixadas Litorânea, Campista e Fluminense) em geral experimentaram o desenvolvimento das primeiras cidades fluminenses. Nesse sentido, as cidades e vilas do litoral e baixadas do estado do Rio de Janeiro apresentam datas de fundação e ocupação mais antigas que as do planalto fluminense (LAMEGO, 1963).

Ainda que os caminhos para o escoamento de ouro e pedras preciosas tivesse trazido a capital da colônia para o Sudeste, com a diminuição do contingente de extração, novamente o Nordeste reconquistado torna-se a principal fonte de receita para o comércio mediado pela metrópole portuguesa. O problema desse processo consistia no fato de que os produtos derivados da cana de açúcar nordestinos tinham como concorrentes diretos, os elaborados pelos holandeses em suas possessões espalhadas pelo Caribe e Antilhas.

Ou seja, os negócios com a metrópole portuguesa já estavam prejudicados pelo choque da exaustão do Ciclo do Ouro, mas também pelos baixos rendimentos do comércio do açúcar e seus derivados nordestinos. O embargo promovido por Napoleão Bonaparte à Inglaterra, já na virada do séculos XVIII ao XIX, ainda que não obedecido pelo governo de D. João VI, culminou na invasão do território português. A quantidade de colônias pela América, África e Ásia, impôs ao regente do império português uma saída que tampouco fora vista pelos seus similares monarcas contemporâneos: a fuga para o Brasil.

A chegada ao Brasil impôs uma série de desafios para a manutenção das relações comerciais portuguesas, sobretudo pela necessidade de se pensar alternativas ao açúcar. O fim do período napoleônico reposicionou as relações comerciais entre o então Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves (1815-1822) e a Inglaterra. O avanço da industrialização no conjunto das cidades britânicas exigia novos processos produtivos para dar conta do aparato de expansão produtiva, tendo o Brasil entrado com um dos “combustíveis” para o proletariado inglês “funcionar”: o café.

Martins (2012) dá conta de como fora o processo de assimilação do café junto aos itens cultivados no Brasil. Vindas contrabandeadas da Guiana Francesa, as primeiras

mudas de café chegam a Belém do Pará ainda antes do desembarque da família real portuguesa no Brasil. Ainda no século XVIII, a região do que hoje é o Amapá sofria grandes investidas por parte da França, que por sua vez tinha a intenção de ampliar suas posses na América do Sul continental.

De acordo com Martins (2012), ainda que as expedições mandadas ao extremo norte do litoral da colônia tivessem como eixo central, averiguar as questões ligadas ao Tratado de Utrecht sobre a soberania portuguesa nas terras que ficavam entre a foz do Amazonas e o Rio Oiapoque, havia também uma outra investida para dar conta de trazer mudas de café ao Brasil. Assim, no ano de 1727, chega ao Pará mudas e sementes de *Coffea arabica* permeadas de lendas que envolviam galanteios entre Madame D'Orvilliers e Francisco de Melo Palheta (MARTINS, 2012).

As mudas de café que começaram a ser plantadas nos arredores de Belém, de acordo com esta autora, também foram verificadas pelas cercanias do Maranhão ainda antes da metade do século XVIII. Martins (2012, p. 32) igualmente revela que foi pelo intermédio das lideranças políticas maranhenses que o café chega ao Rio de Janeiro, sobretudo pela iniciativa do então desembargador João Alberto de Castelo Branco. Ao circular pelo mundo enquanto figura representante do império português, Castelo Branco já havia evidenciado o aumento do consumo de café por onde passara (MARTINS, 2012). A autora dá conta dos primeiros locais que receberam as primeiras mudas no Rio de Janeiro, com destaque

[...] às monjas carmelitas de Santa Teresa; ao holandês João Hoppmann, proprietário de uma bem cuidada chácara, localizada na hoje rua São Cristóvão; aos frades capuchinhos, com convento na então rua dos Barbonos, hoje Evaristo da Veiga; e, finalmente, plantou algumas mudas no quintal de sua casa, no Morro de Santo Antônio, no local onde funcionou, até 1938, a Imprensa Nacional. Todas estas chácaras ocupavam áreas hoje centrais, praticamente no coração da cidade [...]. (MARTINS, 2012, p.32).

Em “História do Café”, Ana Luíza Martins aponta questões que inclusive pautam a forma como agricultores se orientavam no que tange ao cultivo de gêneros vegetais. Desde o caráter agrícola que permeava a então capital da colônia, a partir da década de 1760, cafezais começam a despontar dentre os diversos engenhos de cana de açúcar pelos arredores do Rio de Janeiro. Martins vai destacar, por exemplo, que as chácaras que mais se destacaram num primeiro momento foram aquelas que tinham entidades religiosas católicas (com atenção especial aos capuchinhos italianos), bem como estrangeiros radicados no Rio de Janeiro. De acordo com a autora,

O holandês João Hoppmann é um dos pioneiros das lides do café no Rio de Janeiro. A tradição de cultivo nas colônias de seu país de origem já o familiarizara com a importância do produto e a forma de cultivá-lo. Com as sementes que recebera deu início a uma das primeiras plantações do Rio de Janeiro em sua chácara na estrada de Mata Porcos (mais tarde conhecida como chácara do Siqueira), tornando-se referência de cafezal nos então arredores da cidade, localizado na atual rua São Cristóvão, em frente à rua Miguel de Frias. (ibidem, p. 33).

No que diz respeito aos recortes territoriais, para além das áreas centrais do que hoje é o Rio de Janeiro, Martins lança luz para outras localidades que experimentaram o despontar da cafeicultura fluminense. A autora dá conta de elucidar que

Outras plantações destacadas desta fase inicial eram as da fazenda da Mendanha [atual sub bairro de Campo Grande, na Zona Oeste carioca], do padre Antônio Lopes da Fonseca, e da fazenda do Capão [atual bairro de Del Castilho], propriedade do bispo do Rio de Janeiro, o erudito prelado D. Joaquim Justiniano, que também era bem-sucedido com a cultura do anil. Por iniciativa própria, o bispo forneceu sementes a mais dois padres lavradores, para que também tentassem cultivar café de forma sistemática. Eram eles João Lopes, de São Gonçalo, subdistrito de Niterói [à época], e padre Couto, da localidade então conhecida como Caminho de Campo Alegre, que, mais tarde, passou a se chamar Rezende [hoje, Resende]. (ibidem, p. 33).

Assim, o café começara sua saga em meio a um modelo de produção já estabelecido. Este, já apresentava como liderança tanto clérigos e ordens religiosas católicas, bem como europeus e seus descendentes que usavam da mão de obra escravizada (majoritariamente, afrodescendente e, em menor número, a indígena) enquanto força de trabalho necessária para produzir, principalmente, a cana de açúcar. A rubiácea ainda não era, de fato, bem acolhida entre os latifundiários escravocratas fluminenses. Nesse sentido, coube ao Estado o papel de estimular o processo de assimilação da produção (MARTINS, 2012, p. 33 – 34).

O café, por si, não foi o único elemento inovador a compor a pauta da produção fluminense na virada do século XVIII ao XIX. Pelas características da própria planta, sua adaptação às terras mais altas, provocou uma alteração na forma como o território fluminense se consolidará a partir do século XIX. Lamego (1963) defende que somente com o advento da cafeicultura, foi estabelecido o engajamento das lideranças agrárias locais em sedimentar-se junto ao planalto fluminense.

O apogeu econômico vivenciado pelas elites agrárias nordestinas foi fruto ao processo de estabelecimento do ciclo da cana de açúcar. Tanto o açúcar, como a cachaça e demais derivados, foram responsáveis pela hegemonia política e econômica do Nordeste brasileiro, sobretudo durante o século XVII. O giro do poder ao Sudeste apenas se consolida com a da vinda da família real portuguesa (fato que abre margens para especular, inclusive, se ela permaneceria por um maior tempo no Brasil), bem como o sucesso da cafeicultura. A seguir, apresentam-se elementos para refletir como o planalto fluminense fora ocupado por intermédio do interesse da expansão da cafeicultura.

3 DE LUGAR DE PASSAGEM A LUGAR DE OCUPAÇÃO

Dito anteriormente, após a verificação da existência de reservas auríferas e de pedras preciosas em Minas Gerais, todo produto dali extraído tinha como destino Portugal. Esse fenômeno, por si só, foi uma das explicações para que a capital da colônia deixasse de ser Salvador/BA e fosse girada ao Rio de Janeiro. Deste modo, devido ao fato das áreas de mineração estarem distantes do litoral, fato que marca a constituição cultural e econômica de Minas Gerais, mais do que nunca se fizeram necessária a abertura de caminhos que interligassem estas jazidas aos portos da capitania do Rio de Janeiro.

Houve a adaptação de um caminho edificado pelo povo guaianá (peabiru, em tupi), sendo esta a primeira rota terrestre construída para ligar Ouro Preto (na época, Vila Rica) a Paraty. A produção extrativista mineral deixava o porto de Paraty e seguia por mar até o Rio de Janeiro. Mas essa rota, também conhecida como Caminho Velho, apresentava problemas devido ao fato de o percurso marítimo estar vulnerável a ataques de saqueadores

nas Baías de Ilha Grande e de Sepetiba. Esse fator será o prelúdio para o “planalto fluminense” (LAMEGO, 1963) integrar-se à dinâmica socioeconômica do Brasil Colônia.

No ano de 1707, iniciava-se a construção do Caminho Novo como uma estratégia de encurtar o percurso entre as áreas de garimpo e o Porto da cidade do Rio de Janeiro. Tanto o Caminho Velho, como o Caminho Novo fazem parte do que se conhece como Estrada Real e, apesar de cruzar o planalto fluminense, esta última rota não se constituiu como um fator efetivo de ocupação deste recorte territorial. Neste sentido, tal território deveria aguardar um fenômeno revolucionário que permitiria alterar a conjuntura social através de suas inovações, a ponto de elevar parte deste território à hegemonia econômica mundial. E o protagonista dessa mudança foi o café.

A introdução da cafeicultura de larga escala, nos moldes de plantation, fez com que em prol do atraso dos 200 anos, quando comparados à existência das vilas e cidades litorâneas fluminenses, o planalto fluminense experimentasse um avançado processo de ocupação e crescimento econômico. Em suma, pode-se conceber que este novo fator agrícola foi responsável pela equiparação da Serra Fluminense ao dinamismo econômico que as demais regiões estaduais ocupadas já usufruíam.

Os donos de engenhos de cana de açúcar sabiam que, de acordo com as características pedológicas, havia um impedimento por conta deste gênero vegetal não ser afeito às áreas escarpadas e montanhosas. Assim, as grandes baixadas que compõem a maior parte do litoral fluminense acabaram por ser a base do desenvolvimento da cultura sucroalcooleira desde o século XVI. Além disso, a facilidade de estar próximo ao mar possibilitava maior deslocamento dos derivados da cana de açúcar aos mercados europeus, fator relevante para o estabelecimento dos engenhos pelas baixadas do estado do Rio de Janeiro.

A partir do século XIX, o café passa a ser um item que inicia seu processo de popularização junto às classes trabalhadoras europeias. Ainda que Martins (2012) pondere sua inserção junto aos mercados de luxo de Veneza por volta do ano de 1615, com o desenvolvimento das indústrias, o café torna-se um produto muito consumido entre o proletariado como uma espécie de bebida estimulante e reconfortante por conta da temperatura. O aumento da demanda por café impõe um dilema no território fluminense, pois, ao passo que as baixadas eram já largamente voltadas à produção de derivados da cana, estes produtores não tinham interesse inicial em produzir a rubiácea. Nesse sentido, o planalto fluminense, com destaque às regiões do que hoje são os municípios de Mangaratiba, Resende, Barra do Piraí e Vassouras, foram os primeiros locais a desenvolver cafezais nos moldes do plantation.

De acordo com o autor (LAMEGO, 1963), vários fatores se somaram, impelindo uma forte migração para o planalto com destaque para:

- (i) a elevação do preço do café nos mercados europeus;
- (ii) o surgimento do emergente mercado consumidor estadunidense, que não desejava comercializar com as colônias e mercados de sua antiga metrópole, a Inglaterra;
- (iii) a ambição dos senhores de engenhos das baixadas do Rio de Janeiro, pois, alguns desse produtores de cana-de-açúcar se tornaram cafeicultores.

A corrida pelo alcance do mercado externo levou à região a estrutura social até então vigente, onde os latifundiários gerenciavam o território, os trabalhadores escravizados davam seus braços e técnicas para desbastar a floresta e iniciar o cultivo do café. Um dos elementos que chama atenção de Lamego (1963), ao analisar as questões da

tomada do planalto fluminense, é o extermínio da cobertura florestal local. Nunca antes se vira tamanha destruição do patrimônio natural. Pelas palavras de Lamego:

Na Serra, entretanto, a ofensiva do café contra a floresta foi repentina e acelerada. O machado precedera ali, ademais, o gado, impossibilitando o transporte da madeira, e, a rapidez do plantio dos grandes cafezais cada vez maior com a crescente invasão serrana a partir dos começos do século passado, resultou na derrubada em massa do matagal sem uma seleção e um corte inicial das espécies vegetais de valor pela durabilidade. As mais preciosas madeiras de lei incineravam-se em queimadas formidáveis que tudo consumiam. Jamais o mundo vira um desperdício tão completo de uma flora tão valiosa devorada em turbilhões de fumo e chamas (LAMEGO, 1963, p. 92).

Para além da destruição das espécies vegetais, povos pré-colombianos que ainda resistiam na região foram devastados ora pelo enfrentamento, ora pelas moléstias que os invasores fluminenses portavam consigo (VIEIRA, 2000; OLIVEIRA, 2012). Ao passo que se sucedera o período imperial, o planalto fluminense representa a maior síntese das intervenções do Estado imperial e de latifundiários escravocratas, a direcionar a então província do Rio de Janeiro como a mais rica entre as demais unidades do império brasileiro. Destarte, o Rio de Janeiro se transforma na província mais próspera do Brasil, sucedendo Pernambuco (onde a cana de açúcar era elemento central para a produção) e Minas Gerais (metais e pedras preciosas).

Segundo Lamego, o surgimento da cafeicultura no planalto fluminense, em especial na porção ocidental, permitiu que novos hábitos fossem assimilados por parte dos fluminenses. Costumes arraigados na França ligados ao lazer, à arquitetura e à gastronomia são assimilados ao passo que se seguia o processo de entrelaçamento das culturas das três principais matrizes do povo fluminense, cuja força baseada no domínio do elemento europeu fora indelével diante do processo de submissão imposto aos índios e africanos, mesmo diante uma série de resistências.

No entanto, a voracidade pelos lucros advindos do café fez com que a fertilidade da terra se exaurisse rapidamente, a demonstrar os princípios que orientavam a tecnologia aplicada ao cultivo deste elemento. Segundo Vieira (2000), as manifestações de esgotamento da capacidade produtiva das terras do ocidente do Vale do Paraíba fluminense se iniciam em 1870, quando muitos fazendeiros começam a buscar novas terras virgens para o cultivo dos grãos, sobretudo no Leste do planalto fluminense, bem como no Noroeste Fluminense, Zona da Mata Mineira, Espírito Santo e Oeste Paulista. Para Vieira (2000), o pico máximo de produção do café no estado do Rio de Janeiro foi o ano de 1882.

Vieira aponta, com base em outras pesquisas, que os cafeicultores da porção ocidental do Vale do Paraíba fluminense fizeram opções equivocadas quanto ao manejo da cafeicultura (VIEIRA, 2000), as quais quando revistas e aplicadas no Oeste paulista ocasionaram sucesso na produção e no efeito multiplicador econômico. Além de problemas relacionados à experiência financeira da inserção dos bancos ingleses e da ação do Banco do Brasil, o preço do café no período de 1850 a 1882 era tão alto que fez com que outras lavouras tivessem retração no estado do Rio de Janeiro, havendo a necessidade de importar alimentos que até então eram produzidos na unidade fluminense (VIEIRA, 2000). Assim, vê-se que a tecnologia aplicada à produção cafeeira suplantou todas demais necessidades no estado do Rio de Janeiro.

A mão de obra da cafeicultura apresentava necessidade de mudanças, pois devido à proibição do tráfico de africanos escravizados entre Brasil e África, o valor da mão de obra

cativa já alocada na cafeicultura passava a ficar cada vez mais cara aos escravocratas. Nesse sentido, houve um processo de acumulação de escravizados nacionais como estratégia de evitar que houvesse interrupção de atividades laborais nos cafezais. Já com a Lei Áurea, os cafeicultores fluminenses do Vale do Café, além de estarem diante ao processo de exaustão da capacidade pedológica para a produção do café, encontravam resistência para lidar com a remuneração tanto da mão de obra negra liberta, bem como de imigrantes europeus.

O estudo de Vieira demonstra o que o autor denomina de “lenta agonia da cafeicultura fluminense” (2000, p. 68-74), pois ao passo que a porção ocidental do Vale do Paraíba perdia seu protagonismo na produção nacional, no que tange à produção estadual houve um aumento da produção cafeeira fluminense entre 1891 e 1930 (VIEIRA, 2000). O aumento nos preços do café no período Entre Guerras fez com que a agricultura fluminense ainda se dedicasse à produção cafeeira, embora com maior participação do Noroeste Fluminense, última fronteira agrícola do estado, bem como do oriente do Vale do Paraíba e áreas de planície que, até então, não despontavam como responsáveis pela produção do café (Macaé, por exemplo).

Vieira revela que, da mesma maneira que se constatava o fracasso da cafeicultura fluminense nas áreas pioneiras, o governo fluminense lançara mão de estratégias de substituir a mão de obra escravizada pela de imigrantes europeus, não tendo sucesso e abandonando-as em 1898. Na segunda metade do século XX, o governo fluminense não conseguiu empreender uma ação enérgica de núcleos de imigração no ocidente do Vale, pois com pés de café velhos e terra exaurida era quase impossível manter imigrantes europeus nessa empreitada (VIEIRA, 2000). Dessa forma, Vieira aponta que a alternativa do governo foi incentivar a diversificação da produção agrícola, bem como inserir a produção pecuária na região. Em seguida, apresentam-se dados sobre a teoria e prática da hospitalidade no Vale, com destaque à sua relação com o café.

4 AS ANTINOMIAS NOS RITOS DE HOSPITALIDADE E O CAFÉ

A hospitalidade tem acenado como um fenômeno que demanda especial atenção por parte das ciências sociais e do campo das humanidades. As ações que se desenvolvem na relação entre hóspedes e anfitriões são parte constituinte da vida em sociedade, gerando impactos diversos sobre os grupos sociais e o planeta de forma geral. Nesse movimento de produção de conhecimento científico no campo do turismo, autores como Moesch (1998) e Siqueira (2005) refletem sobre os processos de formação destes estudos. Já no fim dos anos 1990, Moesch (1998) defendia que o saber turístico se caracterizava num conjunto de iniciativas do setor privado/empresarial, e não acadêmico. Assim, a autora conclui que o saber turístico, ainda naquele momento, se restringia às informações e sistemáticas operacionais sobre o seu setor produtivo (MOESCH, 1998).

A análise de Moesch (1998) acerca do que fora produzido em relação a conhecimento em turismo, preocupa-se com o reducionismo do fenômeno, compreendido como um processo exacerbadamente ligado ao mercado monetário. Para além desta questão central, a autora expõe que o desenvolvimento do conhecimento turístico tem nítido elo com o funcionamento da sociedade contemporânea. Portanto, a forma como os paradigmas econômicos são praticados, molda a maneira como os seres humanos se relacionam por meio das viagens e da hospitalidade.

Ao compreender a hospitalidade como um fenômeno social, sustenta-se que ela é uma variável positiva das relações humanas. A base do desenvolvimento da teoria antropológica de Selwyn (2004) está, por exemplo, lastreada pela perspectiva maussiana

do dar e receber. Já a filósofa Elizabeth Telfer (2004), compreende hospitalidade como “a oferta de alimentos e bebidas e, ocasionalmente, acomodação para as pessoas não membros regulares da casa” (idem, p. 55). Soma-se a estas perspectivas o fato de que a hospitalidade envolve possibilidade de entretenimento, elemento defendido por Camargo (2003). Ou seja, enquanto relação de trocas mútuas, a hospitalidade pode ser entendida como oferta e consumo de recepção, alimentos e bebidas, acomodação e entretenimento onde as pessoas atuam em papéis sociais não estáveis.

O fenômeno da hospitalidade envolve tanto os anfitriões, que concedem a hospitalidade (sua casa, seu sustento), quanto os hóspedes, que recebem a hospitalidade e partilham do espaço e dos elementos oferecidos (TELFER, 2004). A inclusão do entretenimento enquanto um dos pilares da hospitalidade, possibilita uma diversificação dos papéis que cabem a quem é acolhido. Nesse contexto, as pessoas que recebem a hospitalidade podem assumir diferentes tipos de relação para com seu anfitrião, bem como é possível que haja a inversão dos papéis.

Lashley defende que “a hospitalidade envolve, originalmente, mutualidade e troca e, por meio dessas, sentimentos de altruísmo e beneficência” (LASHLEY, 2004, p. 04). Nesse aspecto, a perspectiva de Lashley vai ao encontro da perspectiva de prestações totais de Mauss, pois esse autor concebe que “a prestação total não implica somente a obrigação de retribuir os presentes recebidos, mas supõe duas outras igualmente importantes: a obrigação de dar, de um lado, e a obrigação de receber de outro” (MAUSS, 2003, p. 201). Ao centrar o olhar sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e, em menor proporção, acomodação, Lashley afirma que essas ações desempenham importante papel no estabelecimento de distinções entre os seres humanos e os demais seres. Segundo o autor:

O papel da produção, da distribuição e do consumo de alimentos, em particular, apresenta importância na definição de algumas características essenciais de “humanidade”, e diferencia os seres humanos das outras criaturas. (LASHLEY, 2004, p. 11).

Com base nesses conceitos defendidos pelos autores (CAMARGO, 2003; LASHLEY, 2004; SELWYN, 2004; TELFER, 2004), pode-se conceber que a hospitalidade não se encerra dentro do fenômeno turístico. De modo diferente do turismo, fenômeno ligado ao desenvolvimento do capitalismo e ao acesso de classes trabalhadoras ao exercício do lazer, processo este que intensificou o deslocamento voluntário de pessoas a localidades distintas de suas residências, a hospitalidade não é recente. Caso se acate a perspectiva de que às sociedades pré-históricas, recepcionar, hospedar, alimentar e entreter são ações que se desenvolveram após o domínio da pecuária e da agricultura (CAMARGO, 2011), as quais são primordiais para a constituição de todas as civilizações.

No Vale do Café, ainda no período imperial, os ritos que se constituíam na forma como a hospitalidade se sucediam, apresentam algumas antinomias ligadas ao que era ordinário e extraordinário. A riqueza advinda da produção cafeeira permitiu que os latifundiários escravocratas adquirissem hábitos que estavam bem próximos aos das relações de hospitalidade praticados na Europa, com destaque à França. Nesse sentido, a partir daqui o trabalho tem como finalidade apresentar as antinomias ligadas ao café. No período da cafeeira imperial, a larga produção do café tornava o produto tão banal, a ponto de não ser central na oferta hoteleira praticada pelos anfitriões.

Aqui, trata-se como anfitriões as pessoas que naquele período eram proprietárias das fazendas cafeeiras. Escravocratas, estas famílias abastadas já não desempenhavam as tarefas operacionais ligadas à organização dos procedimentos para oferta de

hospitalidade, pois, valiam-se da mão de obra cativa. Com destaque às mulheres negras, estas eram as responsáveis por todos os ofícios ligados à elaboração dos serviços de alimentação e hospedagem, tendo em alguma medida participação da recepção e do entretenimento. No que tange à organização da cultura material voltada à organização de alcovas, mesas, prataria e louçaria, bem como o preparo de alimentos e bebidas, eram as mulheres negras na condição de cativas que se encarregavam destes ofícios.

As famílias escravocratas do Vale do Café eram as responsáveis pela condução estratégica da forma como os serviços de hospitalidade eram dispensados de modo gratuito aos seus hóspedes, comensais e visitantes. Salvo quando a família não possuía trabalhadoras escravizadas em casa, tal cenário demandava que as filhas e esposas dos cafeicultores mais empobrecidos tivessem de desempenhar a oferta da hospitalidade em todo o seu conjunto. Ainda assim, no que diz respeito à concessão da recepção e do entretenimento, estas famílias da aristocracia cafeicultora se encarregavam em receber viajantes que tanto vinham a negócios (mascates, sobretudo, mas também integrantes de carreiras do estado imperial), como também outras famílias da Corte e da região. Não há registros consolidados sobre a comercialização (por meio de moeda) de hospitalidade junto às fazendas no período da cafeicultura imperial, sendo um cenário onde os serviços eram dispensados de modo gratuito.

Ainda assim, é fundamental resgatar que há pesquisas que se dedicam a demonstrar as manifestações de hospitalidade em diversos tempos e espaços. A hospitalidade manifesta distinções quanto às suas esferas de ação. Lashley classifica tais esferas como envolvendo o domínio social, o domínio privado (doméstico) e o domínio comercial, os quais podem ser ora independentes, ora sobrepostos. Assim,

O domínio social da hospitalidade considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados à condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação. O domínio privado considera o âmbito das questões associadas à oferta da [hospitalidade] no lar, assim como leva em consideração o impacto dos relacionamentos entre anfitrião e hóspede. O domínio comercial diz respeito à oferta da hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público. (LASHLEY, 2004, p. 5–6).

O afrancesamento das famílias acabava por influenciar uma série de elementos da cultura material e das técnicas para o processo de concessão de serviços de hospitalidade. Não somente pratarias, louças e moveis que eram amplamente difusos pelos gostos franceses, embora os elementos da cultura material pudessem ter origens de diversos lugares do planeta (porcelanas asiáticas, pratarias britânicas, movelaria portuguesa, etc.), mas também cardápios. Consumo de chás, chocolate, massas a base de trigo, carnes de caça e compotas passam a fazer parte da forma como as famílias da aristocracia cafeeira do Vale passam a dispensar alimentos em relações de hospitalidade.

Segundo Silveira (2007), parte da riqueza dessas famílias que ocuparam a região fluminense foi usada não apenas para os aprovisionamentos das fazendas, mas também para enviar seus filhos à Europa a fim de lá se educarem. De acordo com o autor, o regresso desses filhos determinou o rumo da ornamentação das sedes das fazendas, bem como as práticas de consumo que eram, basicamente voltadas para a importação de produtos de centros como Paris, Amsterdã, Gênova, Londres e Lisboa. A opulência das residências e dos objetos que compunham a indumentária, a decoração e os enxovais era de tamanho requinte que, após a decadência da cafeicultura na região, tal legado permaneceu,

ora em sua totalidade, ora em algumas reminiscências, a permitir que os sucessores dessas propriedades, ainda no último quartil do século passado, abrissem-nas aos visitantes para turistificá-las.

Ao realizar um salto temporal para a atualidade, ressalta-se a mudança na égide econômica do Vale do Café mudou. Hoje, a atividade cafeeira não ocupa centralidade na forma como os arranjos produtivos locais se organizam, senão quando acionada pela memória através do turismo. Nesse sentido, hoje, o turismo se faz presente como uma alternativa econômica para a manutenção das estruturas arquitetônicas que rememoram o período cafeeiro imperial. As técnicas para a produção dos serviços de hospitalidade passam a ser entendidos como estratégia de comercialização.

Silveira (2007) elaborou um extenso trabalho de pesquisa sobre a oferta turística das fazendas cafeeiras fluminenses do século XIX. A permanência de um relevante quantitativo de fazendas daquele período, pertencentes ao mesmo estilo arquitetônico, confere qualidades que as classificam como históricas, sobretudo quando se leva em consideração o fato de que a região em questão foi a mais rica do período imperial. Embora a delimitação de seu trabalho seja o município de Vassouras, Silveira aborda alguns aspectos relacionados à ocupação da cultura cafeeira no Vale do Paraíba fluminense, ainda que relegue a dinâmica anterior a esse processo. Os dados detalhados (SILVEIRA, 2007; HINTZE, 2014) representam a oferta turística do município no que se refere apenas às fazendas históricas e seu impacto no fenômeno turístico local.

Ainda que haja indícios de atividade profissional com vistas a comercializar serviços de hospitalidade na década de 1960 (D'ONOFRE, 2017), há de se frisar o papel do Preservale¹ que, desde 1994, “congrega especialistas e proprietários de fazendas que desejam encontrar uma solução economicamente sustentável para esse legado cultural fluminense” (SILVEIRA, 2007, p. 160). Vale salientar que o autor apresenta uma esquematização quanto ao perfil dos turistas que frequentam as fazendas, segundo o olhar do anfitrião. Não ficou evidente se houve pesquisas com os visitantes dessas fazendas, o que abre margem para uma nova perspectiva de estudos que se assentem no contato do visitante com o anfitrião, durante a produção e o consumo do produto turístico.

Quando, no período imperial, o café era largamente produzido no Vale, a bebida não era oferecida como uma estratégia de mediação de relações sociais da hospitalidade. Servir xícaras de café para convidados era oferecer o que era ordinário naquele período. Com vistas a manifestar a opulência e o requinte que as riquezas da cafeeira propiciava a estas famílias, cultura material, ritos e gostos advindos da Europa eram transacionados junto aos seus hóspedes, visitantes e/ou comensais. Além disso, no período em tela, o café já era um produto largamente consumido pelos operários europeus e estadunidenses, a ponto de ser compreendido como um produto de menor interesse às elites.

A profissionalização dos serviços de hospitalidade aciona elementos para a condução desta prática tecnológica tendo como elemento central a memória da cafeeira. No Hotel Fazenda Arvoredo, por exemplo, houve a apropriação de elementos históricos dos serviços de hospitalidade oferecidos pela aristocracia que vivia na então Fazenda Santa Maria para replicar aos hóspedes.

Em meados da década de 1990, Ana Heloisa e Augusto Pascoli inovam na promoção do Chá Imperial com a Baronesa. O Chá Imperial é uma releitura do que ocorria nas recepções das fazendas durante o século XIX. Assim, a história da sucessão dos proprietários e dos movimentos tecnológicos que se manifestaram nesta propriedade são os

¹ Desde 1994, o Preservale (Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba) é uma organização que congrega pesquisadores, fazendeiros, ambientalistas e agentes de viagem que promovem a integração entre poder público, iniciativa privada e comunidade, no sentido de promover o desenvolvimento através de iniciativas pautadas na cidadania cultural (PRESERVALE, 2011).

veios condutores do serviço de entretenimento somado a oferta da alimentação. Destarte, a própria história da fazenda se transforma em serviço.

Para além da oralidade, a cultura material contida principalmente dentro do casarão passa a ser parte da organização dos serviços. O Chá Imperial atualmente não conta mais com a condução dos idealizadores, pois, além do falecimento de Ana Heloisa em 2001, o hotel fora vendido na mesma década. Em 1999, enquanto o hotel ainda estava sob a administração dos irmãos Pascoli, houve a contratação de Rachel Galvão. À época, Rachel estava a cursar História na Universidade Severino Sombra, tendo sido admitida para atuar como camareira.

Conforme se aproximava de Ana Heloisa, Rachel acabava por trazer elementos que aprendia enquanto aluna do curso de História. Além de sua semelhança com a verdadeira baronesa de Santa Maria, Rachel por sempre ter acompanhado a organização deste combo de serviços de entretenimento e alimentação, sucedeu Ana Heloisa quando a mesma faleceu. A partir de 2001, Rachel passa a adaptar as indumentárias, bem como cria outras com vistas a trazer o máximo de realidade sobre o que é ofertado no Chá Imperial.

Para algumas elaborações, Rachel deu prosseguimento às pesquisas que já eram feitas antes mesmo de ela começar a trabalhar no meio de hospedagem. Sob sua condução, viagens para os locais de origem dos antepassados que detiveram a posse da fazenda em questão, bem como idas aos centros de pesquisa da região, como as bibliotecas e o Centro de Documentação Histórica da Universidade Severino Sombra, em Vassouras, foram realizadas com o intuito de aprofundar os elementos que constituem a oralidade durante o serviço.

Com carteira assinada, Rachel assume a personagem (ver Figura 1), contando a história da fazenda e alguns aspectos relevantes das formas de uso da cultura material disponível. O serviço começa com a mesma apresentando-se enquanto Rita Clara Gonçalves de Oliveira Roxo, a baronesa de Santa Maria. Ali, a baronesa se desculpa pela ausência do marido, a dizer que o mesmo se encontra na capital com assuntos de negócios a resolver.

FIGURA 1. Chá Imperial do Hotel Fazenda Arvoredo, Barra do Piraí, RJ, 2017 (fotografia digital)



Fonte: Autoria própria, 2017

Após o início da apresentação, a baronesa se dirige do local onde ocorrem as refeições, para o recinto onde são servidos os alimentos e bebidas que compõem o cardápio do Chá Imperial. É interessante ressaltar que, no momento em que a baronesa apresenta os itens que serão degustados, não há café. De acordo com a mesma, para os hóspedes ilustres recebidos no passado, havia uma dedicação de ofertar ritos e práticas sob a égide da cultura europeia. Nesse sentido, o que havia de mais requintado na oferta gastronômica da época era o chá preto e o chocolate, enquanto bebidas.

Na atualidade, a região apresenta pouquíssimos, quando não raros, cafezais junto às fazendas históricas. O café que é fornecido junto aos visitantes e hóspedes que vão às fazendas, acaba por se tornar um dos carros-chefes dos serviços de hospitalidade comercial. Ou seja, o que no passado era motivo de desprestígio às pessoas que usufruíam da hospitalidade das famílias da aristocracia cafeicultora, hoje, é um dos ritos mais difusos pelos anfitriões comerciais. Para além disso, o café que atualmente se consome nessas fazendas é de regiões produtoras que sequer ficam no Rio de Janeiro. Com vistas a permitir as antinomias nas relações de hospitalidade mediadas pelo café, apresenta-se o quadro a seguir:

QUADRO 1 - antinomias do café em relações de hospitalidade sob a ótica dos anfitriões dos séculos XIX e XXI.

| Âmbitos do Café | Anfitriões no Século XIX | Anfitriões no Século XXI |
|------------------------------------|--|--|
| Cafeicultura | Principal atividade econômica | Atividade econômica residual |
| Memória do Café | Perspectiva Econômica, memória ordinária e cotidiana | Perspectiva Turística, memória extraordinária e eventual |
| Oferta de Café aos Hóspedes | Evitada | Estimulada |
| Produção do Café | Local | Importação |
| Turismo com base no Café | Inexistente | Atividade protagonista |

Fonte: autoria própria

Através do estabelecimento dessas análises, concebe-se que as relações mediadas pelos anfitriões, em momentos distintos, tendo como foco a análise sobre o café, diferem-se de acordo como a cafeicultura, a memória, a produção, a oferta e o turismo foram/são conduzidos. O que explica a forma como essas mudanças se sucederam foi o fenômeno turístico. A profissionalização dos serviços de hospitalidade, no momento em que passa a ser voltado para a comercialização, transforma as relações que eram tecidas pelo café. É por isso que se pode determinar que a memória da cafeicultura está em consolidação para além da historiografia que é lecionada nas salas de aula, como tem tido também outras formas de promoção através da atividade turística.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção do café no período imperial foi o pivô para que a região do Vale do Paraíba fluminense fosse conquistada por parte de latifundiários e mineiros imigrantes das áreas exauridas do garimpo. O cultivo em larga escala e, sobretudo, sua finalidade para abastecer o mercado consumidor europeu e norte-americano não se pautava pela luxuosidade, mas sim pela sua caracterização popular. Nesse sentido, o café não era mais

uma bebida requintada pelas imediações do século XIX.

A lucratividade advinda do cultivo do café em larga escala pelas famílias escravocratas do Vale, ocasionou na possibilidade de estas passarem por processos de afrancesamento de seus hábitos. Por conta disso, a maneira como estas famílias passaram a se alimentar, com destaque quando recebiam visitantes e hóspedes em suas casas, não permitia que o café fosse servido como um elemento central na oferta gastronômica durante o século XIX. Assim, outras bebidas, como chás diversos e o chocolate, eram servidas aos seus recebidos.

Na virada do século XX ao XXI, o turismo surge como uma força capaz de reorganizar os eixos tecnológicos no Vale. Tanto é sua força que a região turística do Vale do Café passou a assimilar o nome da bebida junto à sua marca geográfica. Inclusive é importante salientar que a produção de café na região já não desponta como um elemento central na vida econômica dos municípios. Assim, a comercialização de serviços de hospitalidade junto às fazendas históricas, além de rememorarem a cafeicultura do período imperial, abre contradições sobre os usos do café em ritos de hospitalidade. Se outrora, quando o café era produzido ali, em larga escala, o mesmo não era servido aos hóspedes, na atualidade, todas as fazendas recebem seus visitantes, comensais e hóspedes com xícaras e copinhos de café que sequer são majoritariamente produzidos em solo fluminense.

Por fim, é preciso dizer que parte destas antinomias destacadas no Quadro 1 tende a ser suplantada, pois, há uma única fazenda que compõe o roteiro do Preservale que jamais deixou de produzir café (Fazenda da Taquara, em Barra do Piraí). Por conta da indagação dos visitantes, comensais e hóspedes que estão a consumir a bebida em pleno Vale do Café, ao questionarem seus anfitriões sobre a procedência do café, muitos deles perceberam a oportunidade em tornar a produzir cafés em suas terras. Nesse sentido, há em curso uma articulação entre atores sociais da hospitalidade comercial do território em questão para prover a produção de café novamente no Vale. Mas os resultados, apenas no futuro poderão ser constatados.

REFERÊNCIAS

CAMARGO, Luiz Octávio Lima de. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, Ada de Freitas Manetti; BUENO, Marielys Siqueira. (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CAMARGO, Luiz Octávio Lima de. O estudo da hospitalidade. In: MONTANDON, Alain. (Org.). **O livro da hospitalidade: a acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011.p. 13-30.

D'ONOFRE, Dan Gabriel. **Hospitalidade como tecnologia no Vale do Café fluminense do século XXI: produção e consumo**. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2017.

HINTZE, Cristina. **Inventário das fazendas do Vale do Paraíba fluminense**. Rio de Janeiro: Instituto Cultural Cidade Viva e Instituto Estadual do Patrimônio Cultural, 2014. Disponível em: <<http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/>>. Acesso em: 09 jun. 2014.

- LAMEGO, Alberto Ribeiro. **O homem e a serra**. Rio de Janeiro: Divisão Cultural, 1963.
- LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**: perspectiva para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2004. p. 1-24.
- MARTINS, Ana Luiza. L. **História do café**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.
- MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- MOESCH, Marutschka. O fazer-saber turístico: possibilidades e limites de superação. In: GASTAL, Susana. (Org.). **Turismo**: 9 propostas para um saber-fazer. Porto Alegre: Edelbra, 1998.
- OLIVEIRA, Enio Sebastião Cardoso de. O Paradigma da Extinção: Desaparecimento dos Índios Puris em Campo Alegre no Sul do Vale do Paraíba. In: Encontro Regional de História da ANPUH-Rio, 15, 2012, São Gonçalo/RJ. **Anais...** Rio de Janeiro: ANPUH-RJ, 2012. Disponível em: <http://www.encontro2012.rj.anpuh.org/resources/anais/15/1338164121_ARQUIVO_OParadigmadaExtincao.pdf>. Acesso em: 23 jun. 2015.
- PRESERVALE. **Conheça a Presevale**. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<http://www.preservale.com.br/conheca-a-preservale>>. Acesso em: 14 jul. 2015.
- SELWYN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**. Barueri: Manole, 2004. p. 25-52.
- SILVEIRA, Adalgiso Silva. **Turismo nas fazendas imperiais do Vale do Paraíba Fluminense**. Tese (Doutorado em Ciências da Comunicação). Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.
- SIQUEIRA, Deis. **História social do turismo**. Brasília: Garamond, 2005.
- TELFER, E Elizabeth. A filosofia da “hospitabilidade”. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**. Barueri: Manole, 2004. p. 53-78.
- VIEIRA, Wilson. **Apogeu e decadência da cafeicultura fluminense (1860 – 1930)**. Dissertação (Mestrado em História Econômica) Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000.

From the coffee in the valley to the Vale do Café: antinomies in the production and consumption of the drink in hospitality scenarios

Abstract: *The Fluminense Vale do Café has consolidated its memory through tourism. Although there is evidence of activity in the 1960s, it is from the 1990s that the region's historic farms begin to prepare themselves to receive visitors from various localities of the country with greater professionalism. The legacy of imperial coffee-growing, as well as the successive cattle ranching, allowed hosts to make material culture present alongside these farms in services and products to guests. Even so, the naming of the tourist territory that encompasses municipalities in the South and Central South of the state of Rio de Janeiro draws attention to bring an antinomy linked to the absence of coffee production. Although the technologies applied to produce commercial hospitality services account for rescuing part of the memory of imperial coffee, the absence of coffee grounds on most historic farms causes strangeness in visitors to the region. This paper, the result of a thesis, aims to report on the processes of reinvention of coffee cultivation due to the mediation of tourism in the region, having as methodology the analysis of data referring to the compilations of semi structured interviews conducted with social actors of hospitality, photographs and data obtained in inventories in the region.*

Keywords: *Coffee-growing, Vale do Café, Tourism, Hospitality.*

Artigo recebido em 03/06/2018. Aceito para publicação em 06/02/2019.